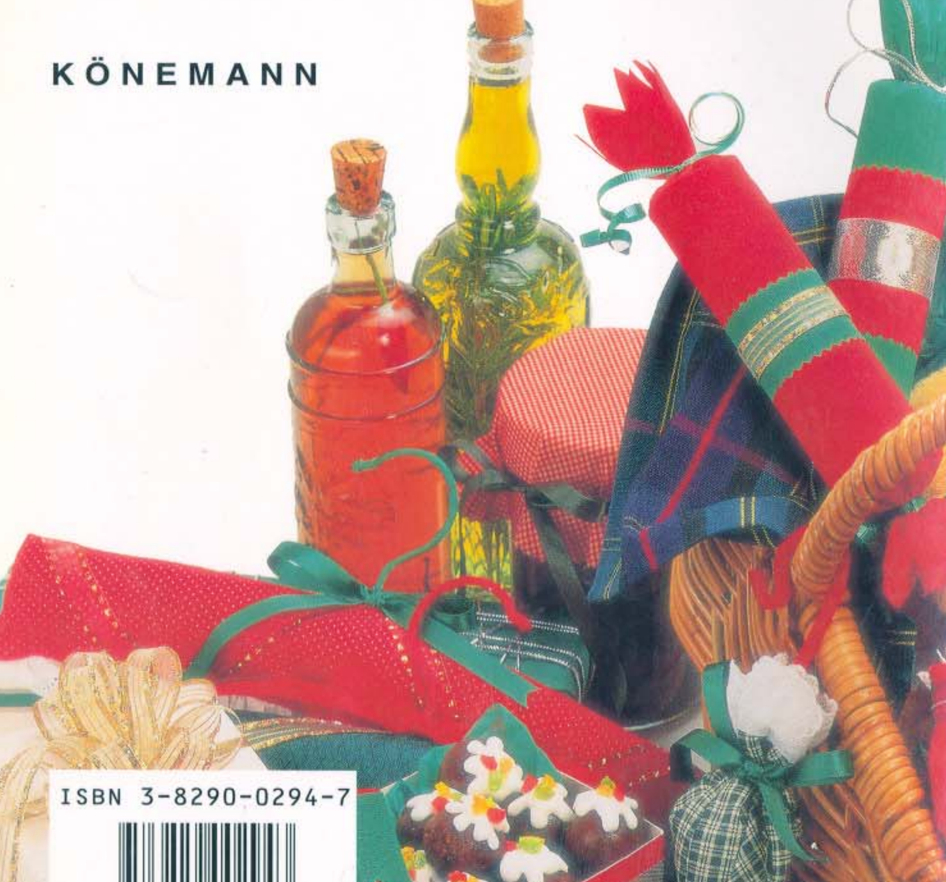
Para que esta Navidad sea muy especial, impresione a los suyos con regalos hechos por usted mismo.

Este libro contiene objetos sorprendentes, la mejor repostería y, naturalmente, menús muy especiales: desde el tradicional pavo asado –relleno de arándanos y orejones– o la exótica ensalada tropical de pollo con vinagreta de frambuesa, hasta pequeños bizcochos con frutas o deliciosos bombones.



KÖNEMANN



ISBN 3-8290-0294-7

9 783829 002943

Anne Wilson

Detalles NAVIDEÑOS

BANQUETES, DULCES Y REGALOS

Indicaciones prácticas

Para principiantes	Para cocineros poco experimentados	Para cocineros expertos
*	* *	* * *

En general se utilizan las medidas habituales en gramos y litros. Asimismo aparece la medida taza –con una capacidad de 250 ml– aplicada tanto a ingredientes líquidos como sólidos. Los huevos empleados en las recetas tienen un peso medio de 60 g. El peso de las latas es siempre diferente según el producto, por ello escoja la medida que más se aproxime a la indicada en la receta.

Unidades de medida y abreviaturas

taza	= 250 ml
cucharada	= cuchara sopera poco colmada ó 20 ml
cucharadita	= cucharilla de café rasa ó 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Este libro ha sido producido por
Murdock Books, 45 Jones Street, Ultimo, NSW 2007
Título original: Favourite Christmas Treats

Könemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Straße 126, D-50968 Köln
Redacción y maquetación de la edición española: LocTeam S.L.,Barcelona
Traducción del inglés: Marta Borrás Monill para LocTeam S.L., Barcelona
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Printed in Hong Kong, China

ISBN 3-8290-0294-7
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Detalles NAVIDEÑOS



Por segunda vez, presentamos un libro que contiene una variopinta coleccion de ideas para la Navidad: lujosas comilonas familiares, postres tentadores, reposteria casera digna del mejor gourmet y regalos llenos de creatividad

KÖNEMANN



CONTENIDO

Como cada año, la Navidad llega hasta nosotros para llenarnos de entusiasmo y, tal vez, ofrecernos alguna desilusión; es momento para recuerdos, peticiones y pequeños triunfos personales. En este libro encontrará una novedosa selección de deliciosos manjares: banquetes familiares, delicias prohibidas que ha esperado todo el año para saborear (o tal vez no) y la mejor repostería, para usted o para aquellos a quien más ama. Dispone de numerosas ideas para realizar regalos llenos de creatividad y con distintos niveles de dificultad. Desde cajas en forma de caramelo o cubiertas con papel de colores, que los niños pueden realizar, a elegantes guirnaldas de flores para adornar su hogar. Disfrute al máximo de todas ellas.



Este capítulo ofrece dos deliciosos menús para la Navidad. El primero sugiere, como plato principal, un pavo relleno de arándanos y orejones, acompañado de una extensa variedad de guarniciones vegetales. No es necesario que las prepare todas; elija las que desee, según sus preferencias y el número de comensales. La segunda opción es ideal para aquellos que prefieran una comida fría y sin complicaciones. Consiste en una fuente de mariscos, muy fácil de preparar y que, además, deja vía libre a la improvisación. Se sirve con un surtido de salsas y deliciosos acompañamientos.



Pavo asado relleno de arándanos y orejones

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
3 horas
Para 10 personas

*

1 pavo de 5,5 kg
30 g de mantequilla, derretida
1 cucharada de aceite

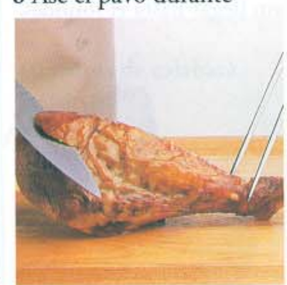
RELLENO
3 tazas de pan recién rallado
½ taza de orejones, troceados
½ taza de salsa de arándanos rojos
⅓ taza de almendras fileteadas, tostadas
1 cebolla, picada
el zumo y la ralladura de ½ limón
2 cucharadas de perejil fresco, picado
1 huevo, batido
¼ cucharadita de hierbas secas
sal y pimienta

1 Si el pavo está congelado, primero compruebe que está completamente descongelado. Lave el interior y el exterior con agua y séquelo con papel de cocina.
2 Para preparar el relleno, mezcle los ingredientes.
3 Rellene la cavidad abdominal con cucharadas de la mezcla, cubra la entrada con la piel del cuello y sujétela con una aguja o una brocheta. Ate ambas patas.
4 Coloque el pavo en unas trébedes sobre una bandeja de horno. Úntelo con mantequilla y aceite. Vierta agua en la bandeja hasta una altura de 4 cm.
5 Engrase una lámina de papel de aluminio y cubra el pavo con ella; sujétela a los bordes de la bandeja.
6 Ase el pavo durante





Pavo asado con distintos tipos de guarnición



1 Para trinchar el pavo, colóquelo boca arriba sobre una tabla de madera. Con la ayuda de un cuchillo afilado, realice un corte entre la pechuga y el muslo. Aparte el muslo para localizar la articulación y corte a través de ella. Realice la misma operación con el ala, en el punto donde se une con la pechuga.
2 Separe el contramuslo del muslo cortando por la articulación que los une.
3 Trinche el muslo con el cuchillo paralelo al hueso, para obtener rodajas horizontales.
4 Trinche el contramuslo realizando rodajas paralelas al hueso. Corte la pechuga diagonalmente en rodajas finas. Use el reverso del tenedor de trinchar para no dañar la carne.





3 horas a 220°C. Para que se dore, retire el papel de aluminio 30 minutos antes.
7 Compruebe el grado de cocción insertando una brocheta en el muslo. Si obtiene un jugo de color claro, el pavo está cocido; si es rosado, prolongue la cocción unos minutos.
8 Traslade el pavo a una fuente y cúbralo con papel de aluminio para evitar que se enfríe. Conserve el jugo de la cocción para la salsa (vea receta). Sirva el pavo con verduras y salsa de arándanos.

Salsa

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
3 minutos
Para unas 2 tazas

*

2 cucharadas de harina
¼ taza de jerez dulce
el jugo de la cocción
caldo de pollo o pavo (vea nota)
sal y pimienta

1 Bata la harina y el jerez hasta lograr una pasta homogénea.
2 Incorpore al jugo de la cocción el caldo necesario para conseguir 2½ tazas, y añádalo a la mezcla.
3 Páselo a un cazo y déjelo cocer a fuego fuerte y sin dejar de remover hasta que, tras romper el hervor, se espese. Prolongue la cocción 3 minutos y sazone.

Nota: Utilice pastillas de caldo de pollo o prepárelo usted mismo hirviendo los menudillos y algunas hierbas en 1 litro de agua durante 1 hora. Cuélelo.

Patatas a la parmesana

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora
Para 10 personas

*

20 patatas medianas
2 cucharaditas de sal
60 g de mantequilla
¼ taza de queso parmesano, rallado
2 cucharadas de pan rallado

1 Pele las patatas y córtelas en rodajas de 5 mm, sin llegar hasta el fondo.



2 Coloque las patatas en una fuente engrasada, con la parte laminada hacia arriba. Espolvoree con sal y unte con mantequilla.
3 Hornee las patatas 45 minutos a 220°C, hasta que estén tiernas; úntelas de vez en cuando con la mantequilla derretida.
4 Espolvoree con la mezcla de pan rallado y parmesano y prolongue la cocción 10-15 minutos.

Zanahorias a la crema

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 10 personas

*

5 zanahorias, limpias
30 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar moreno
½ taza de nata líquida
2 cucharadas de cebollino, picado

1 Trocee las zanahorias en círculos o bastoncillos. Cuézalas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas.
2 Derrita la mantequilla en el mismo cazo, añada el azúcar y cueza durante 1 minuto. Vierta la nata y llévelo todo a ebullición.
3 Baje el fuego, devuelva las zanahorias al cazo y remueva. Espolvoree con cebollino antes de servir.

Guisantes a la menta

Tiempo de preparación:
ninguno
Tiempo de cocción:
6 minutos
Para 10 personas

*

3 tazas de guisantes, frescos o congelados
unas ramitas de menta
2 cucharadas de menta fresca, picada

1 Cueza los guisantes en agua hirviendo, con las ramitas de menta. Escúrralos.
2 Introdúzcalos de nuevo en la cacerola, agregue la menta picada y remueva.

Cebollas rellenas

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para 10 personas

*

10 cebollas, peladas
½ taza de pan recién rallado
½ taza de cheddar rallado
1 tomate, pelado y troceado
¼ cucharadita de albahaca seca
sal y pimienta al gusto



1 Cueza las cebollas en agua hirviendo durante 5 minutos o hasta que estén tiernas, y escúrralas.
2 Retíreles el centro con un cuchillo de punta.
3 Mezcle el resto de los ingredientes y rellene las cebollas con la mezcla.
4 Engrase una bandeja de horno con aceite, disponga las cebollas y hornee 30 minutos a 220°C.

Calabaza al horno

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para 10 personas

*

10 trozos de calabaza, con piel
aceite

1 Cueza la calabaza en agua hirviendo hasta que esté tierna (5 minutos). Escúrrala.
2 Cubra la base de una bandeja de horno con aceite e incorpore la calabaza troceada. Hornéela 45 minutos a 220°C, rociándola de vez en cuando. Déle la vuelta durante la cocción. Antes de servir, déjela escurrir sobre papel absorbente.

SUGERENCIA
Tras darles la vuelta, unte los trozos de calabaza con una pasta a base de 2 dientes de ajo machacados y 1 cucharadita de jengibre en polvo. De vez en cuando, unte la calabaza con el aceite.

Espárragos al ajo

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 10 personas

*

1 manojo de espárragos
30 g de mantequilla
1 diente de ajo, machacado
sal y pimienta al gusto

1 Corte los espárragos, diagonalmente, en tiras de 2,5 cm de longitud.
2 Derrita mantequilla en una sartén, incorpore el ajo, sal y pimienta, y los espárragos. Rehogue los espárragos hasta que estén

tiernos y sírvalos.

Nota: Puede sustituir los espárragos por judías.

Rollitos de champiñón

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 15 rollitos

*

5 lonchas de bacon, sin corteza
15 champiñones
palillos

1 Corte cada loncha por la mitad. Corte el extremo mayor en dos, a lo largo, para disponer de tres tiras finas de bacon.

2 Envuelva cada champiñón en una tira de bacon y sujétela con un palillo. Coloque los rollitos en una fuente de horno.

3 Hornee 30 minutos a 220°C. Sirva 1 ó 2 rollitos por persona.



Cóctel de cava con frutas

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 1 taza de puré de frutas



1 cestita de fresas, limpias y sin tallo
4 melocotones, pelados y deshuesados (vea *Nota*)
2 cucharadas de menta fresca, troceada
1 cucharada de brandy
1 cucharada de azúcar moreno (opcional)
cava helado
hojas de menta fresca

1 Introduzca en un robot de cocina o batidora todos los ingredientes excepto el cava y la menta. Mézclelos muy bien.

2 Ponga 2 cucharaditas del puré en cada copa, vierta el cava y remueva el cóctel con una varilla. Adórnelo con menta.

Nota: Si lo desea, puede sustituir los melocotones frescos por una lata de 425 g, sin el almíbar.

Crema de salmón

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para unas 3⅓ tazas

*

400 g de salmón en lata, escurrido
250 g de requesón
½ taza de mayonesa envasada
¼ taza de crema agria
el zumo de 1 limón
3 ó 4 pepinillos, picados
1 cucharada de cebollino, picado
pimienta negra recién molida

1 Triture los ingredientes en la batidora, hasta que la mezcla adquiera un aspecto homogéneo.

2 Pásela a un cuenco y refrigérela hasta el momento de servir. Sírvala acompañada de galletas saladas.

CONSEJOS

- Para obtener pan rallado, triture pan duro en el robot de cocina. Congélelo si desea disponer de él en cualquier momento.
- El pavo debe descongelarse en la nevera, lentamente. El proceso puede durar hasta 24 horas.
- Sirva el pavo con un vino tinto suave o un blanco seco. Los postres saben mejor con vino dulce y cava.
- Sorprenda a su familia preparando un bufé con los distintos tipos de guarnición.

En sentido de las agujas del reloj y desde atrás: Ensalada refrescante, Jamón relleno, Salsa de pistacho, Salsa de mostaza con eneldo, Rollitos de queso y espárragos, Bandeja con mariscos, Bolitas de queso (con un racimo de uva) y Borscht de arándanos

Bandeja con mariscos

Tiempo de preparación: **10 minutos**
Tiempo de cocción: **ninguno**
Para 8-10 personas

*

3-4 kg de gambas frescas, cocidas
4 langostas o cangrejos frescos, cocidos
6 docenas de ostras

1 El día antes de Navidad, diríjase al mercado de pescado de su localidad y seleccione productos muy frescos. Estos ingredientes son tan sólo sugerencias. Añada o sustituya los mariscos que usted desee. Lo importante es lograr un espléndido banquete con el mínimo esfuerzo. Más sugerencias: salmón entero hervido en agua y vino blanco, con cebolla, laurel y perejil; filetes de pescado a la barbacoa; ensalada de pulpo.
2 Sírvalos con las salsas de pistacho y mostaza con eneldo (vea recetas).

Borscht de arándanos rojos

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 8-10 personas
*

580 g de salsa de arándanos rojos
860 g de consomé de buey, en lata
agua (el equivalente a 1 lata de consomé)
⅓ taza de zumo de limón
rodajas de limón para decorar (opcional)

1 Caliente en un cazo la salsa, el consomé, el agua y el zumo. Remueva.
2 Si lo desea, adorne con rodajas de limón. Esta sopa puede servirse fría.

Salsa de mostaza con eneldo

Tiempo de preparación:
5 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 1 taza
*

⅓ taza de azúcar
1 ó 2 cucharadas de mostaza seca
3 cucharaditas de vinagre de vino blanco
1½ cucharadas de aceite vegetal
½ taza de crema agria
2 cucharadas de eneldo fresco, picado (o 2 cucharaditas de eneldo seco)

1 Mezcle en un bol el azúcar y la mostaza. Añada el vinagre y el aceite, removiendo bien tras cada adición. Bata vigorosamente hasta que la mezcla se espese.
2 Incorpore con cuidado la crema agria y el eneldo. Cubra la salsa y refrigérela durante varias horas para suavizar el sabor. Sírvala fría o a temperatura ambiente.

Nota: Esta salsa, bastante ácida, resalta el delicado sabor de gambas, ostras, langostas y mejillones.

Bolitas de queso

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para unas 15 bolitas
*

175 g de queso fresco para untar Philadelphia
¼ taza de queso gruyère, rallado
¼ taza de queso parmesano, rallado
una pizca de mostaza en polvo
sal y pimienta negra
una pizca de pimienta de Cayena
4 ó 6 cucharadas de perejil o perifollo, picados

1 Bata el queso para untar hasta que esté fino e incorpore los otros dos. Añada la mostaza, sal y pimienta y pimienta de Cayena; mezcle muy bien.
2 Con una cuchara, pase la mezcla a un bol, cúbrala y refrigérela durante 2 horas, hasta que esté firme.
3 Forme pequeñas bolas y rebócelas en las hierbas picadas. Sírvalas con galletas saladas y fruta fresca.

Jamón relleno

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
1½-2 horas
Para 10-12 personas
**

1 jamón de 4 kg, deshuesado (vea *Nota*)
1 cebolla, troceada
2 dientes de ajo, picados
1 taza de pan rallado
⅓ taza de perejil fresco, picado
1 pimiento rojo pequeño, sin semillas y picado
2 huevos
1 cucharada de mostaza francesa
½ cucharadita de pimienta
1 taza de salsa de tomate envasada
2 tazas de vino tinto seco, zumo de frutas, o de ambos

SALSA DE CEBOLLA
2 cucharadas de cebolla, troceada
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de harina

1 Con un cuchillo afilado, extraiga trozos del interior del jamón hasta lograr una cavidad de unos 10 cm de diámetro.
2 Pique grueso estos trozos en un robot de cocina, en dos tandas, junto al ajo y la cebolla; traslade los ingredientes a un bol.
3 Incorpore el pan rallado, el perejil, el pimiento, los huevos, la mostaza y la pimienta; mézclelos muy bien e introduzca la mezcla en el hueco del jamón, presionando ligeramente. Ate la pieza con un cordel fino a intervalos de unos 5 cm.
4 Disponga el jamón sobre una bandeja de horno. Si lo desea, realice en la superficie incisiones romboidales con un cuchillo afilado. Úntelo con la salsa de tomate y



riéguelo con el vino o el zumo. Hornee el jamón a 180°C durante 1½ horas, regándolo a menudo con el jugo de la cocción, tras los 30 primeros minutos, para darle brillo. Trasládelo a una fuente, cúbralo y manténgalo caliente.
5 Para la salsa, rehogue la cebolla en una cacerola con mantequilla. Cuando esté tierna, incorpore la harina y remueva. Vierta el jugo de la cocción y siga removiendo para ligar los ingredientes. Prolongue la cocción, sin dejar de remover, hasta que la salsa se espese y burbujee. (En caso necesario, vierta algo más de vino o zumo.) Corte el jamón en rodajas y sírvalo, napado o no, con la salsa.

Nota: Pídale al carnicero que deshuese el jamón y retire la corteza, dejando intacta la capa de grasa. Déle forma a la pieza para facilitar el paso 1.

Rollitos de queso y espárragos

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
3-5 minutos
Para 36-40 rollitos
*

18-20 rodajas de pan de molde
125 g de requesón, reblandecido
125 g de queso azul, reblandecido
1 yema de huevo
¼ cucharadita de salsa Worcestershire
pimienta
1 lata de espárragos (340 g), escurridos
mantequilla fundida

1 Retire las cortezas a las rodajas de pan y córtelas, longitudinalmente, por la mitad. Cúbralas con un paño húmedo y resérvelas.
2 Bata ambos tipos de queso, la yema de huevo, la salsa y la pimienta, hasta que adquieran un aspecto esponjoso.
3 Corte los espárragos en trozos de una longitud similar a las tiras de pan reservadas. Unte cada una de ellas con la mezcla de queso, coloque encima un trozo de espárrago y enróllelo. Selle bien los extremos.
4 Disponga los rollitos en una bandeja de horno,

píntelos con mantequilla derretida y cúbralos con film transparente antes de guardarlos en la nevera o en el congelador.
5 Si ha congelado los rollitos, descongélelos. Dórelos 3 ó 5 minutos en el grill, a unos 12 cm de distancia del fuego; déles la vuelta de vez en cuando. Sírvalos muy calientes.

Salsa de pistacho

Tiempo de preparación: **15 minutos**
Tiempo de cocción: **ninguno**
Para 1¾ tazas

*

4 ó 6 hojas de espinacas pequeñas, lavadas y troceadas
1 cucharada de cebollino, picado
⅓ taza de pistachos, pelados y troceados
1½ tazas de mayonesa casera o envasada
pimienta

1 En un robot de cocina o batidora, mezcle bien las hojas de espinaca, el cebollino y los pistachos. Agregue 2 cucharadas de mayonesa y continúe batiendo.
2 Traslade la mezcla a un bol e incorpore el resto de la mayonesa. Sazone a su gusto. Sirva esta salsa fría, con marisco.

Ensalada refrescante

Tiempo de preparación: **40 minutos**
Tiempo de cocción: **ninguno**
Para 8-10 raciones, pequeñas

*

250-375 g de judías verdes, sin hilos ni puntas
1 cogollo de lechuga maravilla
1 melón "Honeydew" o "Cantalupo", maduro
2 aguacates, maduros pero firmes
zumo de limón
tomates "cherry" y cebolletas, para adornar (opcional)

MAYONESA AL TOMILLO
1 yema de huevo
2 cucharaditas de mostaza de grano entero
1 cucharada de vinagre de vino blanco o tinto
pimienta
¼ cucharadita de azúcar
½ taza de aceite de oliva o vegetal
tomillo, fresco o seco

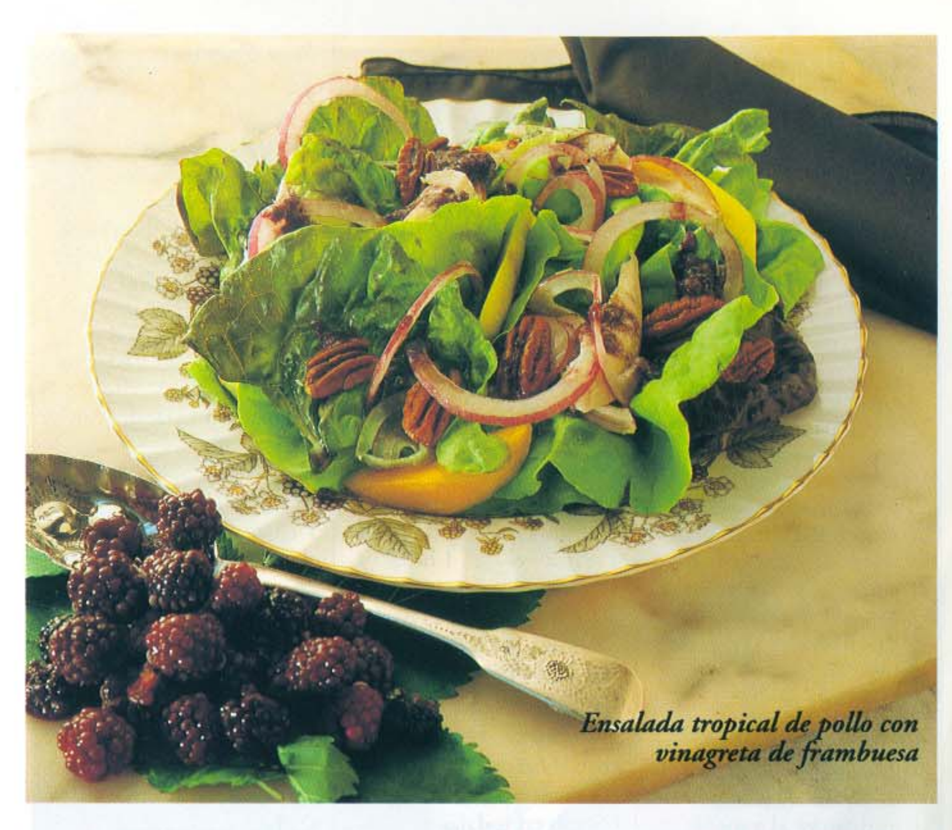
1 Limpie las judías, córtelas a lo largo o, si lo prefiere, déjelas enteras. Cuézalas al vapor hasta que estén tiernas pero crujientes. Refrésquelas bajo el chorro de agua fría, escúrralas y guárdelas en la nevera, tapadas.
2 Prepare la mayonesa mezclando en un bol la yema, la mostaza y el vinagre (con pimienta y azúcar al gusto). Vierta el aceite gradualmente, sin dejar de remover, hasta que la salsa adquiera un aspecto homogéneo y se espese. Agregue el tomillo picado, cúbrala y refrigérela.
3 Coloque las hojas de lechuga, lavadas, sobre una fuente. Disponga ordenadamente rodajas finas de aguacate y melón, sin piel ni semillas, y las judías. Rocíe el aguacate con zumo de limón para evitar que pierda el color.
4 Decore la ensalada con tomates y cebolletas y acompáñela de mayonesa al tomillo.

Ensalada tropical de pollo con vinagreta de frambuesa

Tiempo de preparación: **30 minutos**
Tiempo de cocción: **ninguno**
Para 4-6 personas

*

1 lechuga maravilla, lavada
1 lechuga francesa, lavada


Ensalada tropical de pollo con vinagreta de frambuesa

1 cebolla roja pequeña, en rodajas finas
1,5 kg de pollo asado sin piel, cortado en trozos pequeños
1 mango, pelado y en rodajas
1 papaya, pelada y en rodajas
⅓ taza de mitades de pacanas, tostadas

ALIÑO
½ taza de aceite de oliva
¼ taza de frambuesas en conserva, con el jugo (vea *Nota*)
1 cucharada de vinagre de vino blanco
1 cucharadita de aceite de sésamo
2 cucharaditas de miel
¼ cucharadita de Tabasco
sal y pimienta

1 Ponga en un bol todos los ingredientes de la ensalada. Mézclelos bien. Tápelos y guárdelos en la nevera hasta que los necesite.
2 Prepare el aliño agitando los ingredientes en un tarro, con la tapa enroscada. Viértalo en la ensalada antes de servir.

Nota: Mida la cantidad de frambuesas y jugo virtiendo el contenido de la lata en un medidor.
En caso de que la salsa resulte demasiado grumosa, tritúrela en un robot de cocina.
Si no encuentra mango o papaya frescos, sustitúyalos por dos latas de mango de 425 g, perfectamente escurridas.
Puede utilizar un pollo a l'ast si así lo desea.

Flan de verduras

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora
Para 6 personas

*

2 zanahorias enanas, cortadas en cuartos
1 puerro pequeño
2 calabacines pequeños, en cuartos
6 espárragos
4 cebolletas
8 hojas de espinacas o acelgas tiernas, blanqueadas y enfriadas
1 cucharada de hierbas variadas frescas, picadas
4 huevos
2 yemas de huevo
1½ tazas de leche
pimienta blanca
tallos de cebolletas, hojas de achicoria y tirabeques al vapor, (opcional)

1 Cueza ligeramente, y en cacerolas separadas, las zanahorias, los calabacines, los espárragos y las cebolletas. Escurra las hortalizas y colóquelas sobre papel absorbente. Corte el puerro en cuartos, desechando gran parte de las hojas.
2 Forre un molde alargado y engrasado con la mitad de las hojas de espinaca. Disponga distintas capas de verduras en el orden que desee, espolvoreando cada vez con las hierbas.
3 Bata las yemas junto con los huevos enteros, la leche y la pimienta. Vierta esta mezcla poco a poco en la tarrina (algunas hortalizas subirán a la superficie). Cubra con el resto de las espinacas.
4 Coloque encima una hoja de papel de aluminio y, a continuación, la tapa de la tarrina. Póngala en una bandeja de horno con agua hasta la mitad, y hornee el flan 1 hora a 160°C, hasta que cuaje.
5 Retire la tapa y el papel de aluminio, y deje reposar el flan en el horno apagado durante unos 10 minutos. Déjelo enfriar fuera de la nevera.
6 Desmolde el flan, córtelo en rodajas y dispóngalas en platos. Si lo desea, decore con tallos de cebolleta, achicoria y tirabeques. Sirva este plato con un toque de coulis de tomate y albahaca y salsa cremosa de mostaza (vea recetas).

Coulis de tomate y albahaca

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 6 personas

*

500 g de tomates maduros, pelados y troceados
1 cucharada de albahaca fresca, picada (o ½ cucharadita de albahaca seca)
2 ó 3 cucharaditas de vinagre de vino blanco a las hierbas
1 cucharadita de azúcar (o al gusto)
pimienta

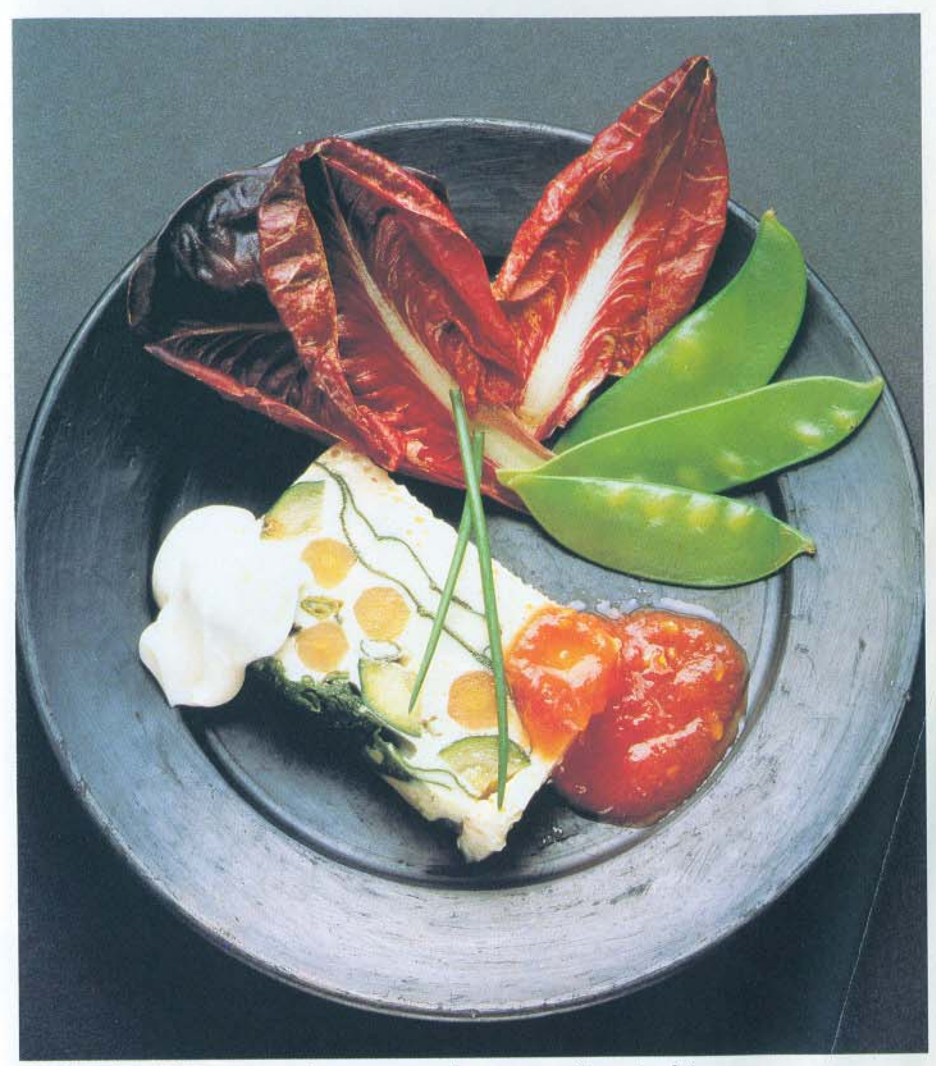
1 Pase los tomates por el chino o por un colador –para retirar las semillas– y escurra el exceso de líquido.
2 Agregue la albahaca, el vinagre, el azúcar y la pimienta. Refrigere hasta el momento de servir.

Salsa cremosa de mostaza

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 6 personas

*

1 cucharada de fécula de maíz
1 cucharada de azúcar, extrafino o puro
2 cucharaditas de mostaza de grano entero
⅓ taza de vinagre de vino blanco a las hierbas



Flan de verduras con salsa cremosa de mostaza (izquierda) y Coulis de tomate y albahaca (derecha)

30 g de mantequilla, sin sal
pimienta de Cayena
1 yema de huevo
½ taza de nata espesa

1 Mezcle la fécula, el azúcar, la mostaza, el vinagre, la mantequilla y la pimienta. Cueza a fuego moderado, removiendo, hasta que se espese.
2 Retírela del fuego e incorpore la yema de huevo, poco batida, y la nata. Tape y refrigere.



La cocina navideña proporciona grandes satisfacciones. Pocos placeres son comparables al de ver a la familia disfrutando de una deliciosa comida, bien elaborada y presentada. En estas fiestas, la mayoría nos permitimos alguna que otra indulgencia; es el momento ideal para experimentar con nuevas y dulces recetas. Este capítulo ofrece una fantástica colección de delicias navideñas: nuevas versiones de bizcochos y postres tradicionales, cestitos al brandy con un toque original y postres irresistibles a base de un gran surtido de frutas de temporada, como los ligeros sorbetes o las deliciosas tartaletas.

SORBETES EN NAVIDAD

Un sorbete puede elaborarse con pulpa o zumo de fruta congelados y azucarados. Para proporcionarle una textura más delicada, prepare el sorbete en una heladera. Como alternativa, congélelo en una fuente honda, trocéelo y tritúrelo en un robot de cocina hasta lograr la consistencia adecuada. Ambos métodos son eficaces.

Retire los sorbetes del congelador y déjelos reposar antes de servir.

O bien, disponga bolas de sorbete sobre una bandeja forrada con papel de aluminio. Cúbralas con film transparente y devuélvalas al congelador.

No olvide combinar colores y sabores.

Almíbar para sorbete

Tiempo de preparación:
2 minutos
Tiempo de cocción:
5-6 minutos
Para unas 6 copas

*

4 tazas de azúcar
4 tazas de agua

1 Caliente los ingredientes en un cazo a fuego moderado, removiendo, hasta disolver el azúcar. Cuando rompa el hervor, aparte el cazo del fuego y déjelo enfriar.
2 Guárdelo tapado en la nevera, en un tarro o un recipiente de cristal, hasta que lo necesite. Se conserva unas 6 semanas.

EL MÉTODO DE CONGELACIÓN
Vierta el sorbete en un molde de paredes bajas (los esmaltados o con capa anodizada son perfectos para evitar cambios de sabor, especialmente cuando han de guardarse bastante tiempo, o bien cuando utilice frutas ácidas como el limón, el pomelo, la fruta de la pasión, tomate o vino.) Congélelo hasta que esté firme, trocéelo y tritúrelo en un robot de cocina. Devuélvalo al recipiente y congélelo.

Sorbete de cava

Tiempo de preparación:
5 minutos + reposo en heladera/congelador
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8 personas

*

El sorbete de cava es un postre especial, pero esta



versión lo es aún más, pues está perfumada con aguardiente de frambuesa (disponible en licorerías) y el jarabe de grosella le proporciona color.

1 botella de cava de 750 ml, helada
1¼ tazas de almíbar para sorbete (vea receta)
⅓ taza de aguardiente de frambuesa
¼ taza de jarabe de grosella negra

1 Mezcle en un bol el cava, el jarabe, el almíbar y el aguardiente. Guarde la mezcla en la nevera y, cuando esté fría, en una heladera o congelador.
2 Sírvalo entre plato y plato, para refrescar, o como postre especial, decorado con fresas en rodajas.

Sorbete de frambuesa

Tiempo de preparación:
8 minutos + reposo en heladera/congelador
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 4 copas

*

500 g de frambuesas, frescas o congeladas
2 tazas de almíbar para sorbete (vea receta)
½ taza de agua

1 Caliente el almíbar y las frambuesas, sin que llegue a hervir. Déjelo enfriar y tritúrelo en una batidora. Pase el puré resultante por un tamiz para eliminar las semillas.
2 Mida la cantidad de puré y añada el agua necesaria para lograr 4 tazas. Introduzca el sorbete en una heladera o en el congelador.

Sorbete de grosella negra

Tiempo de preparación:
8 minutos + reposo en heladera/congelador
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8 personas

*

500 g de grosellas negras, frescas o congeladas
3½ tazas de almíbar para sorbete (vea receta)

1 Caliente el almíbar y las grosellas sin que llegue a hervir. Déjelo enfriar y tritúrelo en una batidora.

Páselo por un tamiz de nylon o un trozo de muselina; retire las semillas.
2 Introduzca el sorbete, frío, en una heladera o en el congelador.



Sorbete de coco

Tiempo de preparación:
12 minutos + reposo en heladera/congelador
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8 personas

*

1 cucharadita de gelatina
1¾ tazas de agua fría
¾ taza de azúcar
400 ml de leche de coco, en lata
chocolate o coco tostado, para decorar (opcional)

1 Espolvoree la gelatina sobre ¼ taza de agua y deje que se ablande.
2 Mezcle en un cazo el azúcar y 1½ tazas de agua; remueva a fuego medio hasta disolver el azúcar. Cuando rompa el hervor, retire el cazo del fuego y vierta la gelatina, removiendo, hasta que se disuelva. Incorpore la leche de coco.
3 Refrigere la mezcla y, a continuación, guárdela en el congelador o en una heladera. Sirva el sorbete decorado con rizos o figuritas de chocolate (que puede preparar por su cuenta), o coco, previamente tostado.

Sorbete de piña y menta

Tiempo de preparación:
10 minutos + reposo en heladera/congelador
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8 personas

*

1 piña fresca madura, pelada
1½ tazas de almíbar para sorbete (vea receta)
½ taza de hojas de menta fresca, picadas
ramitas de menta, para decorar (opcional)

1 Corte la piña en cuartos, a lo largo, y extráigale el corazón. Tritúrela en un batidora y pásela por un tamiz de nylon, aprovechando al máximo la pulpa y el zumo. Deseche los trozos fibrosos. Obtendrá unas 2½ tazas.
2 Mezcle el puré de piña con el almíbar y la menta. Refrigérelo antes de introducirlo en una heladera o en el congelador.
3 Puede adornar este postre con menta.

Sorbete de ciruela

Tiempo de preparación:
15 minutos + reposo en heladera/congelador
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8 personas

*

2 tazas de puré de ciruelas (vea *Nota*)
3 tazas de almíbar para sorbete (vea receta)
½ taza de zumo de naranja
¼ taza de zumo de limón

1 Para preparar el puré, ponga las ciruelas en un bol y vierta sobre ellas agua hirviendo. Déjelas reposar 1 minuto y refrésquelas con agua fría. Pélelas y retíreles el hueso. Triture la pulpa en un robot de cocina hasta lograr 2 tazas.
2 Mezcle en un bol el puré, el almíbar y los zumos de naranja y limón. Guárdelo en la nevera y, a continuación, en una heladera o en el congelador.

Nota: Tenga en cuenta que las ciruelas, según la clase, varían en tamaño y consistencia. Utilice las necesarias para lograr 2 tazas de puré.



Macedonia especial con un tradicional Pudding de Navidad

Macedonia especial

Tiempo de preparación:
17 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 10 personas

*

250 g de fresas, lavadas y sin tallo
½ melón "Cantalupo", en trozos o en bolas
2 kiwis, pelados y en rodajas
2 naranjas, en gajos
2 manzanas, troceadas
2 plátanos, en rodajas gruesas
½ taza de azúcar
300 ml de agua
¼ taza de Cointreau

MASCARPONE AL MANGO
250 g de queso mascarpone
425 g de mango en lata, escurrido y en rodajas

1 Mezcle toda la fruta en un bol grande (vea *Nota*). En un cazo, lleve el agua y el azúcar a ebullición, removiendo de forma constante. Deje de remover en cuanto rompa a hervir.
2 Tras hervir 1 minuto a fuego lento, deje enfriar el almíbar. Vierta el Cointreau y remueva. Riegue con él la fruta, remueva y refrigere.
3 Para preparar el mascarpone al mango, triture ambos ingredientes en un robot de cocina o batidora hasta que la mezcla sea homogénea. Sírvalo con la macedonia.

Nota: Trocee las manzanas y los plátanos y riéguelos con el zumo de limón justo antes de verter el almíbar. Así evitará que se ennegrezcan. Utilice otras combinaciones de fruta fresca o en lata: melón, uva, mango, fruta de hueso, etc.

Cestitos al brandy con mascarpone y frutas

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 12 cestitos
✻✻

CESTITOS AL BRANDY
60 g de mantequilla
¼ taza de azúcar moreno
¼ taza de jarabe de caña
¼ taza de harina
½ cucharadita de jengibre molido
1 cucharadita de zumo de limón
¼ cucharadita de esencia de vainilla

RELLENO
1 cucharada de ron (vea *Nota*)
200 g de queso mascarpone (vea *Nota*)
fruta a su elección: melocotones, albaricoques, nectarinas, fresas (vea *Nota*)



Cestitos al brandy con mascarpone y frutas

1 Para hacer los cestitos, caliente en un cazo a fuego lento la mantequilla, el azúcar y el jarabe, hasta que la mantequilla se funda y el azúcar se disuelva. Déjelo enfriar.
2 Tamice la harina y el jengibre e incorpórelos al cazo con el zumo de limón y la esencia.
3 Disponga cucharaditas de la mezcla sobre una bandeja de horno engrasada (unas 4 por bandeja), dejando suficiente espacio entre ellas.
4 Hornee 5 minutos a 180°C. Deje reposar 1 minuto.
5 Desenganche un disco con una espátula y póngalo sobre un vaso invertido. Déle forma de cesto con los dedos y deje que se acabe de enfriar. Prosiga con el resto de la masa.
6 Para el relleno: rocíe el mascarpone con el ron y remueva. Viértalo en los cestitos y, justo antes de servir, disponga la fruta por encima.

Nota: • Pruebe otros licores, como el Cointreau o el Grand Marnier.
• El mascarpone es un queso italiano de textura cremosa que se adquiere en tiendas especializadas.
• Retire las semillas o el hueso de las frutas y córtelas en dados o en rodajas.
• Si le resulta imposible adquirir fruta fresca, utilice latas de mango, fruta de la pasión, melocotón o albaricoque.

Tronco navideño

Tiempo de preparación:
50 minutos
Tiempo de cocción:
15-20 minutos
Para 10 personas
✻✻✻

BIZCOCHO
3 huevos
¾ taza de azúcar extrafino
1 taza de harina de fuerza
¼ taza de cacao
⅓ taza de agua
azúcar extrafino adicional

RELLENO
300 ml de nata espesa
2 cucharadas de azúcar glas
1 cucharada de cacao

COBERTURA
60 g de mantequilla
60 g de chocolate para cocinar
2 tazas de azúcar glas, tamizado
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 cucharadas de leche

RIZOS DE CHOCOLATE
180 g de chocolate para cocinar
azúcar glas

1 Para el bizcocho, bata los huevos en una batidora hasta que se espesen y adquieran cremosidad. Incorpore el azúcar de forma gradual, batiendo, hasta que se disuelva.
2 Tamice la harina y el cacao dos veces como mínimo, para mezclarlos bien. Añádalo a la mezcla de huevos y azúcar, vierta el agua y remueva.
3 Llene con la masa un molde para brazo de gitano engrasado y forrado con papel encerado. Alise la superficie. Hornee entre 15 y 20 minutos a 180°C, hasta que el bizcocho esté esponjoso.
4 Desmolde el bizcocho sobre un trapo de cocina espolvoreado con el azúcar adicional. Retire el papel y la corteza. Enróllelo por el extremo más ancho, junto al paño de cocina. Déjelo enfriar.
5 Para preparar el relleno, bata la nata con el azúcar glas y el cacao hasta que adquiera consistencia. Tápelo y refrigérelo.
6 Para la cobertura, derrita la mantequilla y el chocolate en un cazo a fuego lento. Déjelo enfriar ligeramente e incorpore el resto de ingredientes. Añada leche, en caso necesario, para lograr una



Tronco navideño

consistencia cremosa. Mantenga la cobertura a temperatura ambiente.
7 Para realizar los rizos, funda el chocolate a fuego lento y viértalo sobre una



placa de mármol o una superficie no rugosa, hasta que alcance 1 cm de espesor. Una vez frío, raspe la superficie con un cuchillo en posición horizontal. Reserve los rizos en un lugar fresco.
8 Desenrolle el bizcocho, úntelo con el relleno y enróllelo de nuevo. Corte un extremo a modo de "nudo" y cubra el bizcocho con la cobertura. Coloque "el nudo" sobre el bizcocho y cúbralo también con cobertura.
9 Dibuje una espiral sobre el nudo y los extremos del tronco. Disponga los rizos alrededor del bizcocho, presionando ligeramente. Espolvoree con azúcar glas, a modo de nieve; refrigérelo hasta el momento de servir.

Tarta de almendra

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 35 minutos
Para 1 tarta
**

250 g de mantequilla
1 taza de azúcar extrafino
½ cucharadita de esencia de almendra
4 huevos
1 taza de harina de fuerza
½ taza de fécula de maíz
una pizca de sal
½ taza de almendras, molidas

RELLENO
600 ml de nata
2 cucharadas de azúcar glas
1 taza de rodajas de fresa
1 cucharada de licor de naranja
½ taza de almendras, laminadas
1 cucharada de licor de almendras
fresas enteras y almendras tostadas, adicionales
azúcar glas, adicional



Tarta de almendra

1 Bata la mantequilla, reblandecida, el azúcar y la esencia hasta que la mezcla esté ligera y cremosa. Incorpore los huevos, uno a uno, hasta unirlos bien.
2 Tamice la harina, la fécula y la sal. Incorpórelas a la mezcla anterior de forma gradual. Agregue las almendras molidas y remueva.
3 Reparta la masa entre dos moldes circulares de 20 cm de diámetro, forrados y engrasados. Hornee 30-35 minutos a 180°C, hasta que los bizcochos estén esponjosos. Desmóldelos sobre una rejilla y déjelos enfriar.
4 Para el relleno: monte la nata con el azúcar glas y divídala en dos porciones. Añada las fresas troceadas y 1 cucharada de licor de naranja a la primera porción. Remueva. Agregue las almendras y 1 cucharada de licor de almendras a la segunda.
5 Parta los bizcochos en dos mitades horizontales. Rocíe las cuatro capas con unas gotas de licor y unte cada relleno en dos de ellas. Dispóngalas sobre una fuente de forma alternativa. Adorne la tarta con fresas y almendras, espolvoréela con azúcar glas tamizado y guárdela en la nevera hasta el último momento.



Tartaletas de fruta

Tartaletas de fruta

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 6 minutos
Para 10 tartaletas
**

½ cantidad de pasta quebrada dulce (vea la receta de las tartitas de frutas de la página 33)

RELLENO
2 huevos
4 yemas de huevo
½ taza de azúcar extrafino
2 tazas de leche
2 cucharadas de harina
2 cucharadas de fécula de maíz
fruta fresca o en lata, a su elección
½ taza de almíbar de albaricoque

1 Prepare la masa según las instrucciones de la página 33.
2 Divídala entre 10 moldes para tartaletas, ponga sobre cada una un trozo de papel encerado y unos granos de arroz o judías secas. Hornee 10 minutos a 220°C, retire las judías y el papel y prolongue la cocción otros 10 minutos, hasta que estén bien

cocidas y doradas. Déjelas enfriar sobre una rejilla.
3 Para preparar el relleno, bata los huevos, las yemas y el azúcar. Diluya la mezcla de harina y fécula con un poco de leche e incorpore esta pasta a la mezcla anterior.
4 Caliente el resto de la leche en un cazo. Cuando esté a punto de hervir, retírela del fuego y viértala en la mezcla de huevo. Devuélvala al cazo y póngala a calentar, removiendo constantemente, hasta que hierva y se espese. Déjela hervir 3 minutos. Cuando se enfríe, vierta esta crema sobre la base de las tartaletas.
5 Disponga encima la fruta troceada. Disuelva el almíbar de albaricoque a fuego lento y pinte con él la fruta, para darle brillo. Desmóldelas justo antes de servir.


Bizcocho ligero con frutas

Bizcocho ligero con frutas

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
1¾-2 horas
Para 1 bizcocho
*

1⅓ tazas de guindas, partidas
⅔ taza de sultanas
½ taza de albaricoques escarchados y ½ de piña, en trocitos
⅓ taza de piel de frutas confitadas, troceada
½ taza de almendras escaldadas, en trozos
2 tazas de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
¼ cucharadita de sal
250 g de mantequilla, reblandecida
1 cucharada de ralladura de naranja y 1 de limón
1 taza de azúcar extrafino
5 huevos
¼ taza de jerez dulce

1 Mezcle las frutas y las almendras y rebócelas en ¼ taza de harina. Tamice la harina restante junto a la levadura y la sal.
2 Bata la mantequilla con la ralladura e incorpore poco a poco el azúcar, hasta que se espese. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien tras cada adición. Vierta la harina y el jerez de forma alternativa y agregue las frutas y las almendras.
3 Use un molde redondo de paredes altas y 20 cm de diámetro, forrado y engrasado. Hornee entre 1¾ y 2 horas a 160°C. Guarde el bizcocho en un recipiente hermético.

Profiteroles con chocolate

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 12 profiteroles
***

PASTA DE LIONESAS
2 cucharadas de mantequilla
150 ml de agua
½ taza + 2 cucharadas de harina de fuerza integral, tamizada
1 huevo
1 clara de huevo

SALSA DE CHOCOLATE
⅓ taza de chocolate negro para cocinar
⅓ taza de agua
1 cucharadita de arrurruz

300 ml de nata montada
azúcar glas, para espolvorear

1 Para preparar la pasta, caliente la mantequilla y el agua en un cazo a fuego lento-moderado. Cuando hierva, baje el fuego. Incorpore de golpe la harina tamizada y remueva vigorosamente con una cuchara de madera, hasta que la masa se despegue de las paredes del cazo.
2 Retírela del fuego y déjela enfriar. Bata el huevo y la clara y añádaselos a la masa, poco a poco y sin dejar de remover, hasta que esté homogénea y brillante.
3 Deposite 12 montoncitos de masa en una bandeja enharinada (puede usar una cucharita o una manga pastelera). Hornee 20 minutos a 200°C, hasta que suban y se doren. Realice una pequeña incisión sobre cada lionesa para liberar el vapor. Déjelos enfriar sobre una rejilla (vea *Nota*).
4 Para la salsa, funda el chocolate en un cazo a fuego lento con 2 cucharadas de agua, removiendo constantemente. Diluya el arrurruz en el agua reservada y agréguelo, removiendo, al chocolate.
5 Cueza la mezcla hasta que se espese y burbujee. Trasládela a un bol, cúbrala con film transparente y déjela enfriar.
6 Use una manga pastelera para rellenarlos con la nata. Colóquelos apilados en una fuente, espolvoree con azúcar glas y riegue con la salsa. Sírvalos.

Nota: Puede preparar los profiteroles el día anterior y guardarlos sin rellenar a temperatura ambiente, o bien congelarlos en un recipiente rígido hasta 4 meses. Descongélelos a 180°C y déjelos enfriar antes de rellenarlos.


Profiteroles con chocolate

Mousse de chocolate

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 6 personas
*

180 g de chocolate (vea *Nota*)
30 g de mantequilla
2 cucharadas de brandy (opcional)
4 huevos
300 ml de nata montada

1 Funda el chocolate y la mantequilla en un cazo o en un bol al baño María.
2 Añada el brandy y las yemas de huevo. Mézclelo bien, déjelo enfriar ligeramente e incorpore esta mezcla a la nata montada.
3 Monte las claras a punto de nieve y únalas con cuidado a la mezcla anterior.
4 Con la ayuda de una cuchara, vierta la mousse en copas y adorne con hojas de chocolate (vea *Nota*) o fresas. Sirva este postre con nata montada.

Nota: Esta receta puede realizarse tanto con chocolate blanco como con chocolate negro. Si desea preparar mousse de chocolate marmolado, realice la mitad del mousse con chocolate blanco y la otra mitad con chocolate negro. Puede realizar los adornos de chocolate por su cuenta, pintando hojas secas con chocolate fundido. Cuando éste se endurezca, retire las hojas con sumo cuidado.

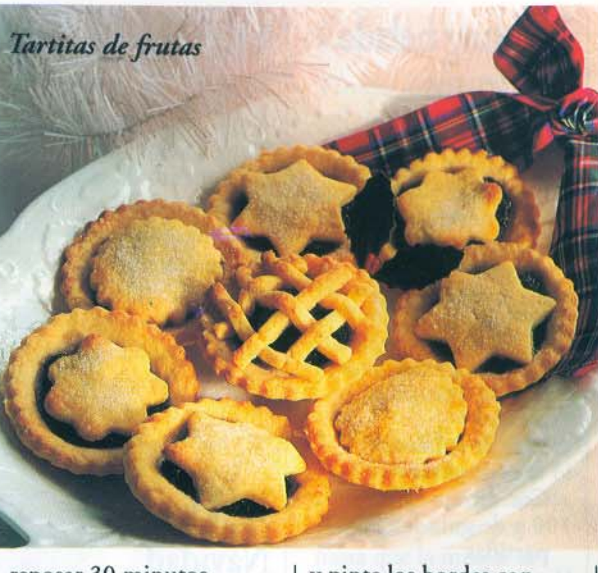

De derecha a izquierda: Mousse de chocolate marmolado, Mousse de chocolate blanco y Mousse de chocolate

Tartitas de frutas

Tiempo de preparación:
25 minutos + reposo
Tiempo de cocción:
10-15 minutos
Para 12 tartitas
**

MASA
2 tazas de harina
180 g de mantequilla, en dados
2 cucharadas de azúcar extrafino
2 yemas de huevo
2 cucharadas de zumo de limón

RELLENO
½ taza de picadillo de frutas (vea receta)


Tartitas de frutas

1 Tamice la harina en un bol. Añada la mantequilla y frote ambos ingredientes hasta que la mezcla se asemeje al pan rallado. Agregue el azúcar.
2 Incorpore las yemas y el zumo (vea *Nota*) y mézclelo todo hasta que la masa adquiera aspecto homogéneo. Amásela ligeramente, envuélvala en film transparente y déjela reposar 30 minutos.
3 Estire la masa sobre una superficie enharinada, o bien entre dos láminas de film tranparente, hasta que adquiera un grosor de 3 mm. Córtela en discos y repártala en moldes pequeños. Si lo desea, puede decorar los contornos.
4 Coloque sobre cada disco 1 ó 2 cucharaditas de picadillo de frutas (vea *Nota*). Corte discos de menor tamaño (vea *Nota*) y pinte los bordes con agua. Colóquelos sobre la fruta y presione los bordes. Espolvoree con el azúcar restante y hornee las tartitas de 10 a 15 minutos a 200°C, hasta que se doren. Déjelas enfriar. Guárdelas en un recipiente hermético.

Nota: • Si la masa está demasiado seca, agregue un poco de agua, gradualmente, hasta que esté más blanda.
• No sature las tartitas con el relleno de frutas; así evitará que se salga durante la cocción.
• Corte la pasta que cubre el relleno con moldes de formas distintas, o entrelace tiras finas de pasta a modo de enrejado.

PICADILLO DE FRUTAS

Mezcle 2 tazas de sultanas, 1 taza de pasas de Corinto, 1 manzana verde (sin piel ni corazón, rallada), 1 cucharada de piel de frutas confitadas picada, 2 cucharadas de guindas picadas, 1 cucharadita de especias, 1 taza de azúcar moreno y 1 cucharada de brandy. Guárdelo, tapado, en un tarro de cristal y manténgalo 1 mes en un lugar oscuro y fresco.

Pudding helado con frutas

Tiempo de preparación:
5 minutos + 1 noche en reposo y unas horas en la nevera
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8-10 personas

1 taza de uvas pasas, picadas
½ taza de sultanas
½ taza de pasas de Corinto
100 g de guindas rojas, partidas
¼ taza de orejones, picados
el zumo y la ralladura de 1 naranja
¼ taza de brandy
½ taza de nata
2 litros de helado de chocolate, reblandecido
½ taza de nata, adicional
1 cucharada de Tía María o Kahlua
1 litro de helado de vainilla, reblandecido
nata montada y guindas al marrasquino

1 Mezcle en un bol la fruta y el brandy y déjelos reposar toda la noche, o el máximo posible.
2 Mezcle la nata y la fruta con el helado de chocolate, remueva y vierta la mezcla en un molde de 12 tazas de capacidad. Congélelo hasta que esté firme.
3 Mezcle la nata adicional y el licor con el helado de vainilla y viértalo sobre la mezcla de chocolate. Congélelo de nuevo, hasta el momento de servir.
4 Para desmoldar el pudding: sumerja la base en agua caliente durante unos segundos. Seque los laterales del molde con un paño empapado en agua caliente e inviértalo sobre una fuente; sirva con nata montada y guindas.

Pudding de Navidad

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
5-6 horas
Para 8-10 personas

2 tazas de sultanas
1½ tazas de uvas pasas
¾ taza de pasas de Corinto
1 cucharada de piel de frutas confitadas
¼ taza de brandy
¼ taza de ron
250 g de mantequilla
1 taza de azúcar moreno
5 huevos
1 taza de harina
½ cucharadita de bicarbonato de sosa
1½ cucharadita de especias
125 g de pan rallado
¼ taza de almendras picadas


En sentido de las agujas del reloj y desde atrás: Pudding helado con frutas, Pudding de Navidad, Mantequilla al brandy y Crema al brandy

1 Mezcle las pasas, la piel de frutas picada, el brandy y el ron. Bata la mantequilla con el azúcar e incorpore los huevos, de uno en uno, batiendo bien tras cada adición. Añada gradualmente la harina, el bicarbonato y las especias. Agregue la mezcla de frutas, el pan rallado y las almendras.
2 Pase cucharadas de la mezcla a un molde de 8 tazas de capacidad, engrasado, sin llenarlo del todo. Tápelo (vea *Nota*). Introduzca el molde en una cacerola grande con agua caliente hasta las ⅔ partes de las paredes del molde. Lleve el agua a ebullición y déjela hervir de 5 a 6 horas. Compruebe de vez en cuando el nivel del agua y vierta un poco más en caso necesario. Deje enfriar el pudding y refrigérelo.
3 Antes de servirlo, caliéntelo 1 hora al baño María. Sírvalo con crema o mantequilla al brandy (vea recetas).

Nota: Tape el pudding con una lámina de papel encerado y una de aluminio y átelas con un cordel; deje un fragmento suelto, a modo de asa.

Crema al brandy

Tiempo de preparación:
8 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para unas 4 tazas

¼ taza de brandy
300 ml de nata montada
2 huevos
½ taza de azúcar extrafino

1 Mezcle el brandy con la nata. Bata las claras a punto de nieve y añada el azúcar, poco a poco, hasta que la mezcla se espese.
2 Añada, removiendo, las yemas y la nata y refrigere.

Mantequilla al brandy

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 1 taza



250 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar moreno
1 taza de azúcar glas, tamizado
¼ taza de brandy

1 Bata la mantequilla con ambos tipos de azúcar.
2 Vierta el brandy gradualmente y sin dejar de batir. Refrigérela.



Una forma creativa de felicitar las Navidades consiste en regalar presentes elaborados por uno mismo. En este capítulo encontrará una amplia selección de dulces, en embalaje individual o dispuestos en originales cajas, galletas para colocar en cestas o latas decoradas y una colección de sabrosos regalos, como vinagres a las hierbas o frutas maceradas en vino.

Trufas de naranja y chocolate

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para unas 48 trufas

*

125 g de chocolate para cocinar, troceado
90 g de mantequilla
2 tazas de azúcar glas
4 yemas de huevo
1 cucharadita de ralladura de naranja

1 Derrita en un cazo a fuego lento el chocolate y la mantequilla, removiendo. Retírelos del fuego.
2 Incorpore poco a poco el azúcar glas, tamizado, y añada las yemas de huevo de una en una, removiendo bien tras cada adición. Añada la ralladura; refrigere la mezcla hasta que adquiera consistencia.
3 Introdúzcala en una manga pastelera con boquilla estrellada y rellene cápsulas de papel. Refrigere hasta que estén firmes. Guárdelas, tapadas, en un lugar fresco.

Tronco de mazapán al licor

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1 tronco

*

250 g de pasta de almendras o mazapán
¼ taza de guindas rojas y verdes, picadas
½ taza de pacanas, nueces o pistachos, picados
2 cucharadas de dátiles deshuesados, picados
2 cucharadas de uvas pasas, picadas
2 cucharaditas de ralladura de naranja
2 cucharadas de ron, brandy u otro licor
azúcar glas

1 Ponga en un bol la pasta de almendras, desmenuzada. Incorpore las guindas, los frutos secos, los dátiles, las pasas, la ralladura y el licor, trabajando con los dedos para mezclarlos bien. Añada el azúcar necesario para evitar que la mezcla se pegue.
2 Déle forma de tronco, envuélvalo en film transparente y guárdelo en un lugar fresco y seco.
3 Espolvoree con azúcar glas tamizado y corte el tronco en rodajas finas.

Nota: Como alternativa, cubra el tronco de mazapán con chocolate fundido y espolvoree con frutos secos troceados. Refrigérelo hasta que esté firme y envuélvalo en film transparente hasta el momento de servir.

Bombones con jengibre

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para unos 20 bombones

*

100 g de chocolate para cocinar, troceado
½ taza de nueces o pacanas, troceadas gruesas
½ taza de jengibre en almíbar, escurrido y troceado
1 cucharada de grasa vegetal
1 cucharadita de ron

1 Pongaa el chocolate, las nueces, el jengibre, la grasa vegetal y el ron en un bol al baño María. Remueva a menudo, hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
2 Pase cucharadas de la mezcla a cápsulas de de papel. Las cantidades deben ser reducidas, pues estos bombones poseen un sabor muy intenso. Refrigérelos hasta que se endurezcan. Guárdelos en un lugar fresco y seco.



Nota: Para variar, utilice otro licor que no sea ron; también puede sustituir el jengibre por frutas secas o guindas.

Dulces de albaricoque

Tiempo de preparación: 10 minutos + reposo
Tiempo de cocción: ninguno
Para unos 20 dulces

*

1¼ tazas de orejones, de calidad
⅓ taza de oporto o marsala
155 g de pasta de almendras o mazapán
azúcar glas, tamizado

1 Macere los orejones en el oporto de 3 a 5 horas. Escúrralos y reserve el líquido. Déjelos escurrir sobre papel absorbente.
2 Trabaje el mazapán manualmente y añada el líquido reservado; agregue el azúcar necesario para que la mezcla no resulte pegajosa. Forme un cilindro del mismo diámetro que los orejones.
3 Parta los orejones y rellénelos con un trozo de pasta de almendra. Gúardelos en un recipiente hermético en la nevera, entre hojas de papel encerado.

Delicias de dátil

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para unas 20 unidades

*

225 g de dátiles secos
125 g de pasta de almendras o mazapán
1 cucharada de oporto, ron o brandy a la naranja
azúcar glas, tamizado
20 almendras o avellanas, tostadas
100 g de chocolate para cocinar, fundido

1 Parta los dátiles a lo largo y deshuéselos.
2 Trabaje la pasta de almendras manualmente, añada el oporto y bastante azúcar glas para que la

mezcla no se pegue. Forme un cilindro, trocéelo y rellene los dátiles.
3 Coloque una avellana, presione y sumerja una cara en el chocolate; póngalos sobre una bandeja forrada con papel encerado y refrigérelos.
4 Guárdelos en la nevera.

Merengue con avellanas

Tiempo de preparación: 6 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Para 4-5 tazas



1 clara de huevo
¼ taza de azúcar extrafino
3 cucharaditas de canela molida
¼ cucharadita de nuez moscada molida
¼ cucharadita de clavo molido
250 g de avellanas tostadas

1 Monte la clara a punto de nieve; agregue el azúcar, la canela, la nuez moscada y los clavos. Incorpore las avellanas.
2 Vierta la mezcla en un bandeja de horno engrasada. Hornee 30 minutos a 160°C y déjelo enfriar.
3 Trocéelos y guárdelos bien herméticos.

Bolitas al brandy con albaricoque

Tiempo de preparación: 15 minutos + reposo
Tiempo de cocción: ninguno
Para unas 48



185 g de chocolate para cocinar, troceado
½ taza de brandy
¼ taza de glucosa líquida
2½ tazas de cereales integrales, troceados
1 taza de orejones, troceados
½ taza de azúcar glas, tamizado
cacao o azúcar glas, tamizados

1 Funda el chocolate en un cazo al baño María, removiendo hasta que sea homogéneo. Apártelo del fuego; añada el brandy y la glucosa.
2 Mezcle en un bol los cereales, los orejones y el azúcar. Incorpore el chocolate y remueva bien. Tápelo y déjelo reposar 30 minutos.
3 Forme bolas de 25 mm, rebócelas con cacao o azúcar glas y colóquelas en cápsulas de papel.
4 Guarde las bolitas en un recipiente hermético, entre hojas de papel encerado. Manténgalas varios días en un lugar fresco y seco.



Nota: Prepárelas con varios días de antelación porque con el tiempo ganan en sabor.

Guirnaldas de chocolate y fruta

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para unas 12



250 g de chocolate para cocinar, troceado
frutos secos enteros, en láminas o troceados, tostados (almendras, avellanas, pacanas)
fruta escarchada, en dados
orejones, dátiles, pasas o sultanas

1 Funda el chocolate en un cazo al baño María. Retírelo del fuego, removiendo de forma constante, hasta que esté tibio. Viértalo en una manga pastelera con boquilla plana o en forma de estrella.
2 Sobre una bandeja forrada con papel encerado, forme círculos de 5 cm de diámetro. Disponga por encima los frutos secos o las frutas escarchadas antes de que el chocolate se endurezca.
3 Guárdelas, tapadas, en un lugar fresco y seco.

Dados de nuez y almendra

Tiempo de preparación: 8 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Para unos 24



⅓ taza de almendras, blanqueadas
½ taza de nueces
½ taza de azúcar glas
1 clara de huevo
la ralladura de ½ limón
azúcar glas, tamizada

1 En un robot de cocina o batidora, triture las almendras y las nueces. Añada el azúcar glas, la clara de huevo y la ralladura; continúe triturando hasta que esté todo bien mezclado.
2 Disponga pequeñas porciones de la masa sobre una bandeja de horno forrada con papel encerado y engrasada. Espolvoree con el azúcar.
3 Hornee los dulces a 160°C durante 30 minutos. Déjelos enfriar y guárdelos en un recipiente hermético.



Estrellitas

Estrellitas

Tiempo de preparación: 15 minutos + 1 hora en la nevera
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para unas 24 galletas

**

90 g de mantequilla
1¼ tazas de harina
1 cucharada de agua
1 cucharadita de vinagre de vino blanco
confitura de frambuesa
1 huevo batido, para dar brillo

1 Frote en un bol la mantequilla reblandecida con la harina, hasta que la mezcla se asemeje al pan rallado. Vierta el agua y el vinagre en la mezcla anterior para lograr una masa firme. Amásela hasta que adquiera un aspecto homogéneo. Envuélvala y refrigérela 1 hora, o hasta que esté lo bastante firme.
2 Estire la masa sobre una superficie enharinada, hasta formar un cuadrado grande de 5 mm de grosor. Con un cuchillo afilado, corte cuadraditos de 6 cm.
3 Tome uno y córtelo a lo largo de las diagonales sin llegar al centro. Ponga confitura en medio y doble las 4 esquinas hacia el centro; presione.
4 Colóquelas sobre una bandeja de horno y píntelas con huevo batido. Hornee de 8 a 10 minutos a 230°C, hasta que se doren. Déjelas enfriar. Guárdelas en un lugar fresco.

Aceite aromático

Tiempo de preparación:
10 minutos + 5 días en reposo
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 2 tazas



2 tazas de aceite vegetal
2-3 cucharadas de hierbas frescas picadas de su elección, o 2-3 dientes de ajo, machacados, o 2-3 guindillas, troceados, o ¼ taza de nueces
hierbas u otros condimentos, enteros

1 Caliente el aceite en un cazo al baño María y añada los condimentos troceados. Retírelo del fuego, tápelo y déjelo reposar 5 días.
2 Cuélelo en una botella esterilizada e incorpore los condimentos enteros.
3 Tape y etiquete la botella. Guárdela en un lugar fresco.

Vinagre aromático

Tiempo de preparación:
10 minutos + 5 días en reposo
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 2 tazas



2 tazas de vinagre de vino blanco
2-3 cucharadas de hierbas frescas, a su gusto,
orejones y frambuesas; o
1 cebolla, troceada; o
2-3 dientes de ajo, machacados; o
1 cucharada de pimienta en grano, machacada (vea *Nota*)
trozos enteros del condimento elegido

1 Caliente el vinagre en un cazo, hasta que hierva. Apártelo del fuego e incorpore los condimentos.
2 Tápelo y déjelo reposar durante 5 días, removiendo de vez en cuando.
3 Cuele el vinagre en una botella previamente esterilizada y agregue los condimentos enteros.
4 Tape muy bien la botella, póngale una etiqueta y guárdela en un lugar fresco. Se conserva durante varios meses.

Nota: Al machacar la pimienta, ésta libera todo su sabor.

CONSEJOS

- Para esterilizar tarros o botellas, introdúzcalos en una cacerola grande, cúbralos con agua fría y lleve a ebullición. Déjelos hervir 5 minutos. Extráigalos y déjelos secar sobre papel absorbente. Séquelos completamente en el horno templado.
- Una vez abiertos, guárdelos en la nevera.
- Aproveche las botellas o tarros que vienen con algunos productos del supermercado. De este modo, tanto la ecología como su bolsillo saldrán ganando.
- Realice estos regalos con la máxima antelación posible para evitar prisas de última hora. Si desea enviarlos por correo, utilice una caja y gran cantidad de embalaje.



De izquierda a derecha: Chutney Delhi y una atractiva selección de aceites y vinagres aromatizados

Chutney Delhi

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
1¼ horas
Para 4-5 tazas

✻

425 g de mango, en lata
4 cebollas, troceadas
2 manzanas verdes, sin piel ni corazón, troceadas
1 taza de dátiles, troceados (vea *Nota*)
2 cucharaditas de mostaza seca
1 cucharadita de curry en polvo
½ cucharadita de pimienta de Cayena
½ cucharadita de jengibre molido
4 tazas de vinagre de vino blanco (vea *Nota*)
2 tazas de azúcar moreno

1 Ponga en una cacerola todos los ingredientes menos el azúcar y llévelo a ebullición. Déjelo hervir 1 hora, destapado, hasta que se espese, removiendo de vez en cuando.
2 A fuego lento, añada el azúcar y remueva hasta que se disuelva.
3 Llévelo a ebullición y déjelo hervir, sin tapar, de 5 a 10 minutos. Viértalo en un tarro de cristal esterilizado. Ciérrelo con tapadera hermética, etiquételo y guárdelo hasta 1 año en un lugar fresco.

Nota: • Use unas tijeras para trocear los dátiles.
• Si se espesa demasiado, añada vinagre.



Bolitas al whisky

Tiempo de preparación:
30 minutos + 1 noche en reposo
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 25 bolitas

*

25 mitades de pacanas
¼-½ taza de whisky
500 g de azúcar glas
60 g de mantequilla
100 g de chocolate para cocinar, troceado
½ cucharada de grasa vegetal

1 Deje macerar las pacanas en whisky durante toda la noche. Escúrralas, reservando el líquido.
2 Bata la mitad del azúcar glas con la mantequilla, reblandecida, hasta que adquiera un aspecto cremoso. En otro bol, mezcle el azúcar restante con el whisky reservado. Viértalo gradualmente en el bol de la mantequilla y refrigere.
3 Cuando adquiera la consistencia necesaria, introduzca las pacanas en trocitos de masa y déles forma ovalada. Refrigere.
4 Derrita el chocolate y la grasa vegetal en un bol al baño María, removiendo hasta que sea homogéneo. Coloque las bolas en una rejilla sobre papel encerado y cúbralas con cucharadas de la mezcla de chocolate.
5 Déjelas reposar en un lugar fresco, o en la nevera, hasta que se endurezcan. Guárdelas en un lugar fresco y seco, dentro de un recipiente hermético. Cuanto más reposen, mejor será su sabor.



Bocaditos de pudding

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 36 bocaditos

*

500 g de bizcocho de frutas o pudding
brandy o zumo de naranja
glaseado "real"
(vea receta pág. 46)
guindas rojas y verdes, troceadas

1 Con un utensilio especial, haga bolas de bizcocho. Si hace falta, ablándelas en las manos. Vierta unas gotas de zumo para que resulten más jugosas.
2 Píntelas con brandy y déjelas reposar.
3 Prepare el glaseado según la receta correspondiente. Con una manga pastelera o una cuchara, cubra la parte superior de los bocaditos, dejando que se derrame por los lados. Coloque trocitos de guinda y deje que se endurezcan.
4 Guárdelos en un recipiente hermético, en una sola capa, o envuélvalos individualmente en papel de celofán, sobre una pequeña base de cartón.

Mini bizcochos

Tiempo de preparación:
30 minutos +1 noche en reposo
Tiempo de cocción:
30-40 minutos
Para 24 mini bizcochos

*

1 taza de fruta seca
1 taza de sultanas
½ taza de brandy
125 g de mantequilla
¼ taza de azúcar moreno
1 cucharada de ralladura de naranja
¼ taza de mermelada de naranja
2 huevos
1 taza de harina
2 cucharaditas de especias variadas
1 taza de nueces (opcional, vea *Nota*)
guindas y almendras laminadas



Desde la izquierda y en sentido de las agujas del reloj: Mini bizcochos, Dulces de nuez, Bolitas al whisky, Bocaditos de pudding

1 Riegue la fruta con ¼ taza de brandy. Tápela y déjela macerar durante toda la noche.
2 Bata la mantequilla, el azúcar y la ralladura; añada la mermelada y los huevos y siga batiendo hasta que se espume.
3 Tamice la harina con las especias. Reboce bien las nueces (vea *Nota*) y la fruta macerada. Agréguelo a la mezcla de mantequilla y mezcle bien.
4 Llene moldes de papel de aluminio para magdalenas con cucharadas de la masa, hasta la mitad. Adorne con guindas y almendras.
5 Hornee de 30 a 40 minutos a 160°C, hasta que al introducir un palillo en el centro de los bizcochos, éste salga limpio. No los cueza en exceso. (Coloque en el horno un recipiente con agua; los bizcochos resultarán más jugosos.)
6 Déjelos enfriar y vierta sobre ellos el brandy restante. Envuélvalos en

film transparente y guárdelos 1 ó 2 días, a temperatura ambiente.

Nota: Si prefiere omitir las nueces, aumente la cantidad de frutas y sultanas en 1½ tazas.

Dulces de nuez

Tiempo de preparación: **20 minutos**
Tiempo de cocción: **ninguno**
Para 36-40 unidades

*

⅓ taza de orejones
⅓ taza de ciruelas pasas, sin hueso
⅓ taza de piel de fruta confitada
2 cucharadas de zumo de naranja concentrado
250 g de nueces o medias pacanas
¼ taza de azúcar glas

1 Triture en la batidora los orejones, las ciruelas pasas, las pieles y el zumo, hasta lograr una pasta consistente.
2 Unte media pacana con poca cantidad de pasta y cúbrala con la otra media. Reboce en azúcar glas.
3 Guarde estos dulces en un recipiente hermético, entre láminas de papel encerado. Manténgalas en un lugar fresco y seco. Antes de servir, páselas de nuevo por el azúcar.

Glaseado "Real"

Tiempo de preparación: **15 minutos**
Tiempo de cocción: **ninguno**
Para 1 taza

*

1 clara de huevo
1-1¼ tazas de azúcar glas, tamizado dos veces
unas gotas de zumo de limón

1 Bata la clara de huevo hasta crear espuma. Añada cucharadas de azúcar glas, batiendo bien tras cada adición, hasta montar la clara. Incorpore el zumo.
2 Utilícelo como se indica. Cúbralo con film transparente hasta que esté listo para usar.

Higos al brandy

Tiempo de preparación: **10 minutos**
Tiempo de cocción: **40 minutos**
Para unas 3 tazas

*

500 g de higos secos
1½ tazas de agua
½ taza de brandy
¼ taza de azúcar moreno
1 limón

1 En una cacerola grande, lleve los higos, el agua y el brandy a ebullición. Baje el fuego y cueza 30 minutos, hasta que se ablanden.
2 Incorpore el azúcar y la piel del limón en tiras finas y prolongue la cocción 5 minutos.
3 Exprima el limón e incorpórelo a la sartén. Vierta la mezcla en tarros esterilizados, tápelos, etiquételos y guárdelos en un lugar fresco hasta un máximo de 12 meses.

Desde atrás y en sentido de las agujas del reloj: Ciruelas al oporto, Pasas al jerez, Bocados navideños, Trufas e Higos al brandy.

Bocados navideños

Tiempo de preparación: **30 minutos**
Tiempo de cocción: **ninguno**
Para unos 48

*

250 g de chocolate para cocinar
125 g de jengibre, escarchado
½ taza de cacahuetes o avellanas, sin piel
100 g de nubes de azúcar
moldes de aluminio para trufas

1 Funda el chocolate en un cazo al baño María. Incorpore el jengibre y los cacahuetes. Remueva.
2 Disponga los trozos de jengibre sobre una bandeja forrada con papel de aluminio. Haga lo mismo con los frutos secos y refrigérelo todo.
3 Repita la operación con las nubes de azúcar.
4 Como alternativa, disponga el jengibre y los frutos secos (o trozos de cerezas y fruta en almíbar) en la base de cápsulas de aluminio. Vierta bastante chocolate como para cubrirlas y deje que se endurezcan en la nevera. Se conservan hasta 2 meses.

Ciruelas al oporto

Tiempo de preparación: **10 minutos**
Tiempo de cocción: **5 minutos**
Para unas 4 tazas

*

750 g de ciruelas pasas, deshuesadas con sumo cuidado
3 tazas de oporto
¼ taza de azúcar moreno
2 ramas de canela
la piel de 1 limón y de 1 naranja, cortadas en tiras finas

1 Ponga las ciruelas en un bol. Caliente en un cazo el resto de los ingredientes, hasta que la mezcla alcance el punto de ebullición.
2 Viértala sobre las ciruelas y déjelas enfriar.

Retire las ramas de canela.
3 Ponga las ciruelas en tarros esterilizados y cúbralas completamente con el jarabe. Cierre los tarros, etiquételos y guárdelos en un lugar fresco. Antes de consumirlas, déjelas reposar durante 1 semana. En condiciones adecuadas, se conservan hasta 12 meses.

Pasas al jerez

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para unas 2 tazas

*

375 g de uvas pasas
2 cucharadas de almendras, fileteadas
1 rodaja de piña escarchada, en tiras
1 taza de jerez seco (vea *Nota*)

1 Disponga capas alternativas de pasas, almendras y piña escarchada en tarros esterilizados. Cúbralas con jerez.
2 Tape los tarros, etiquételos y guárdelos en un lugar fresco. Las pasas se conservan hasta 12 meses en perfectas condiciones.

Nota: Puede que necesite más de 1 taza de jerez. Utilice el necesario para cubrir las pasas.

Trufas

Tiempo de preparación:
30 minutos + unas horas en la nevera
Tiempo de cocción:
ninguno
Para unas 40 trufas

*

90 g de mantequilla
½ taza de nata espesa
300 g de chocolate negro, troceado
2 cucharadas de brandy (vea *Nota*)
cacao

1 Ponga la mantequilla y la nata en un cazo. Caliéntelo hasta que la mantequilla se funda y la mezcla hierva.
2 Añada el chocolate y remueva, a fuego lento, hasta que se funda. Déjelo enfriar y vierta el brandy. Trasládelo a un bol.
3 Refrigérelo, removiendo de vez en cuando. Cuando adquiera consistencia, forme bolas de distintos tamaños.
4 Tamice un poco de cacao sobre un papel encerado. Reboce las bolitas en el cacao, generosamente, y refrigérelas hasta que estén bien firmes. Guárdelas en un recipiente hermético.
5 Las trufas se conservan 2 semanas en la nevera y hasta 6 semanas en el congelador.



Nota: Utilice whisky o algún otro licor en lugar de brandy.

VARIANTE
Trufas blancas: para prepararlas, tan sólo debe utilizar chocolate blanco en lugar de negro, sustituir el brandy por Tía María y rebozar las trufas en coco rallado en vez de cacao.

Mantecada de Navidad

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
30-35 minutos
Para unas 16 porciones

*

2 tazas de harina
2 cucharadas de harina de arroz o arroz molido (vea *Nota*)
250 g de mantequilla, en dados
⅓ taza de azúcar extrafino



Mantecada de Navidad

1 Tamice en un bol ambos tipos de harina e incorpore la mantequilla. Frote estos ingredientes con los dedos y unifique la mezcla.
2 Póngala sobre una superficie enharinada y amásela con suavidad. Divídala en dos porciones e introdúzcalas en dos moldes circulares, dejando 1 cm de grosor.
3 Decore los bordes y marque ocho porciones iguales en cada círculo. Pínchelas con un tenedor y hornéelas de 30 a 35 minutos a 160°C.
4 Tras reposar 10 minutos, déjelas enfriar sobre una rejilla. Se conservan hasta 2 semanas, en un recipiente hermético.
5 Si lo desea, introduzca la masa en moldes con gravados, espolvoreados con fécula de maíz. Nivele la base y desmóldela sobre una bandeja engrasada. Hornee como se indica.

Nota: Encontrará harina de arroz y arroz molido en tiendas de dietética.
Puede adquirir moldes especiales en establecimientos de menaje y grandes almacenes.



En la época navideña, cuando el presupuesto ya no da más de sí, los objetos artesanos elaborados por uno mismo son la alternativa perfecta. Una lujosa percha de satén para la abuela, una guirnalda de flores para una tía, o bien una bonita caja para los sobrinos, decorada -por sus hijos, naturalmente- con papel de colores, estrellas, lentejuelas y cualquier otra idea que se les pueda ocurrir... Y, cómo no, pequeños objetos navideños para colgar en el árbol.

GUIRNALDAS NAVIDEÑAS

No es necesario ser especialmente habilidoso para realizar estas guirnaldas (sólo hace falta cierta familiaridad con el hilo y la aguja); compruebe que la falta de tiempo no le impida realizar aquella que más le guste.

Natural

1 base para guirnalda hecha de ramitas
cordel
alambre de floristería, de tamaño mediano
una selección de flores secas o vainas, como piñas, espigas de trigo o bayas rojas

1 Ate el cordel a la base de la corona, a modo de lazo, para colgarla. Limpie 6 cm de tallo en flores y vainas y refuércelos con alambre. Cubra la base de las piñas con alambre.
2 Coloque primero las flores más grandes y disponga en el centro las de color más llamativo, para dar sensación de profundidad.
Introduzca las vainas, las piñas y las espigas.
Coloque las plantas con tonalidades más claras en el borde exterior.
3 Rellene los posibles huecos con pequeños ramos de flores, y coloque en último lugar las bayas rojas, para que no queden ocultas. Preste atención a la armonía entre colores y a la forma de la corona.

Brillante

1 percha de alambre
50 cm de forro de poliéster (90 cm de ancho)
aguja e hilo
8 m de tira blillante para el árbol, plateada
4 m de cordel dorado y otros 4 de cordel azul
3 m de cinta dorada
20 cm de tul azul
2 manzanas de plástico, 1 dorada y 1 plateada

1 Déle forma circular a la percha. Corte el forro de poliéster por la mitad, a lo largo, y envuelva el alambre; déle unas puntadas con hilo de coser para sujetarlo.
2 Cubra el poliéster enroscando alrededor la tira brillante plateada.
Corte 20 cm de cinta y coloque la restante alrededor de la corona.
Utilice los cordeles azul y dorado para sujetarla y anude los extremos en la parte superior de la corona. Sujete a estos extremos las manzanas de plástico.
3 Comprima el tul en el centro, a modo de lazo, y sujételo a la guirnalda haciendo un lazo con los largos extremos de la cinta dorada. Coloque encima del nudo la cinta restante a modo de cola de lazo.

Verde

1 percha de alambre
alambre de floristería
hojas verdes: ramas del árbol de Navidad, pino, ciprés, hiedra o acebo
1 cordel de bolitas, dorado
flores frescas o artificiales
2 m de cinta verde, estrecha
2 m de cinta roja, ancha

1 Déle forma circular a la percha. Utilice el alambre especial de floristería para unir las ramas de mayor tamaño, seguidas de las más pequeñas.
2 Enrosque alrededor de la corona el cordel dorado y coloque las flores.
Divida la cinta verde en tiras de 50 cm y ate pequeños lazos. Utilice la cinta roja para colocar un lazo de mayor tamaño en la parte superior de la corona.

Nota: Para mantener las ramas frescas, introdúzcalas en un recipiente con agua hasta el último momento. Para alargar la vida de esta guirnalda, sujete una capa de musgo húmedo con una media de nylon y vaporícela regularmente con agua.

Nota: Las guirnaldas de alambre que se adquieren floristerías o centros de jardinería, facilitan el trabajo de forma considerable.



Cajas-caramelo

Cajas-caramelo

Estas originales cajitas pondrán de manifiesto su talento en estas fiestas navideñas. Son fáciles de preparar y muy económicas.

cilindros de cartón del rollo de papel higiénico
papel de cartas, blanco
papel de seda
papel crep o de regalo, para envolver
cintas de colores y otros ornamentos
tarjetas navideñas, figuras de cartón y papel de colores
papel de encaje
tijeras normales o tijeras dentadas
cola o pegamento
productos para rellenar: sombreritos de papel, caramelos, pequeños juguetes, globos, bromas, etc

1 Para cada caramelo, corte un rectángulo de papel de cartas de 21 x 15 cm, otro de papel de seda de 25 x 17 cm y uno de papel de regalo de 29 x 19 cm. Si lo desea, puede utilizar unas tijeras dentadas.
2 Coloque el cilindro de cartón en el centro de los rectángulos de papel, tal y como se muestra.



Coloque un cilindro adicional a cada lado para favorecer la forma de la caja. Enrolle los papeles firmemente alrededor de los cilindros de cartón y pegue con cola el extremo más largo.
3 Separe uno de los cilindros laterales del cilindro central (2 cm) y ate una cinta entre ambos. Retire el cilindro lateral y ate bien el extremo con la cinta.



Realice un nudo seguro.
4 Introduzca caramelos, regalos, bromas y otros objetos y realice la misma operación con el segundo extremo.
5 Corte los extremos del papel en forma de puntas, a menos que haya utilizado tijeras dentadas. Si desea una caja-caramelo con un aire más romántico, pegue tiras de papel de encaje en la parte derecha del papel de regalo antes de enrollarlo.
6 Añada los motivos que desee, como pequeñas tarjetas navideñas, figuras de cartón, o papel decorativo; péguelos directamente sobre la caja, o bien sobre una tira de



un papel distinto. Para darle un toque personal, escriba en las etiquetas los nombres de las personas a quienes van dirigidas.

PARA HACER SOMBREROS DE PAPEL
Corte una tira de papel crep de unos 62 cm de



largo por 5 cm de ancho. Superponga los extremos 1,5 cm (o de modo que encaje en la cabeza) y péguelos. Corte puntas en uno de los extremos, a modo de corona.

Cajas de regalo



Cajas con estilo

papel de seda de varios colores
papel de regalo
cajas
cintas y cordeles variados
pegatinas con forma de estrella u otros motivos
tijeras
pegamento
cinta adhesiva

Al entregar un presente en una caja, éste parece aún más especial. Puede decorar sus propias cajas de regalo de forma fácil y económica. Guarde cajas a lo largo del año y fórrelas con papel metalizado o papel de regalo brillante. Finalice con generosos lazos de colores. Si desea un envoltorio más económico, adquiera hojas de papel de seda en color verde o rojo, o simplemente papel blanco, y utilice su imaginación para decorarlos. Por ejemplo, puede atarlos con tiras de papel de seda de otro color. Sea generoso con las pegatinas, los cordeles dorados y otros adornos.

ADORNOS DE NAVIDAD

Con adornos tan delicados como éstos en su árbol de Navidad, los regalos improvisados ya no serán un problema.

Son bonitos, prácticos, baratos y fáciles de hacer. Rellénelos con lavanda o una mezcla de varios aromas y, cuando la Navidad llegue a su fin, perfume con ellos los cajones o colóquelos sobre la mesita de noche.



Caramelo perfumado, Ratón navideño y Bolsita con jabón

Ratón navideño

Este simpático animalito, que requiere un mínimo de matiral y esfuerzo, hará las delicias de familia y amigos.

fieltro blanco (con 1 pieza obtendrá 5 ratones)
fieltro rojo (con 1 pieza obtendrá 8 chales)
tela con motivos navideños, para el vestido
tela estampada, para el gorro
cordel dorado
bolitas de color negro, para los ojos
50 cm de encaje, de 1 cm de ancho
40 cm de cinta verde, de 1 cm de ancho
hilo negro
cola o pegamento
relleno
lavanda u otros aromas

1 RATÓN. Calque el patrón sobre papel (tamaño real). Corte dos siluetas en fieltro blanco, superpóngalas y cosa el contorno, dejando una costura de menos de 5 mm; deje el extremo inferior sin coser para introducir el relleno.
2 Introduzca material de relleno (o lavanda), empujando bien para darle forma a la cabeza y el hocico. Cuando termine de rellenar el cuerpo, cosa el extremo inferior y elimine el exceso de fieltro con unas tijeras.
3 VESTIDO. Corte un rectángulo de 12 x 20 cm en una tela con motivos navideños. Doble dos veces un lado de 20 cm, para el dobladillo, y una sola vez el otro lado, para el escote. Cosa la tira de encaje alrededor del dobladillo (hará las veces de soporte). Cosa la parte de la espalda y realice un pespunte con puntadas cortas alrededor del escote.
4 GORRO. Recorte un círculo de 8 cm de diámetro en un trozo de tela estampada. Cosa la puntilla alrededor del círculo, superponiendo los extremos. Frunza la tela a la altura de la puntilla e introduzca una pequeña cantidad de relleno. Sujételo a la cabeza con unas puntadas en la parte anterior y posterior. Corte un cuadrado de fieltro blanco de 2 cm y corte éste a su vez por la mitad, para obtener 2 triángulos. Dóblelos a modo de orejas y péguelos a ambos lados del gorro.
5 CHAL. Corte por la mitad un círculo de fieltro rojo de 24 cm de diámetro, para lograr 2 triángulos (o dos chales). Póngalo alrededor del ratón, superponiendo las esquinas en la parte frontal, y cosa encima un pequeño lazo. Cosa también un trozo de cordel dorado en la parte posterior del ratón.
6 CARA. Con hilo negro doble, haga un nudo a 2 cm del final, como bigote. Introduzca la aguja en la mejilla derecha y sáquela a la altura del ojo izquierdo. Cosa una bolita de color negro en ese punto y saque de nuevo la aguja, en la zona de la nariz, donde debe realizar sólo un par de puntadas. Repita la operación con el ojo derecho y el bigote izquierdo.

Sombrilla con lavanda, Hada blanca y Calcetín navideño

Atillo de olor

tela con estampado navideño
80 cm de puntilla (2 cm de ancho)
1 m de cinta (1 cm de ancho)
lavanda

1 Recorte un círculo de tela de 24 cm de diámetro. Dóblelo por la mitad, plánchelo y córtelo. Cosa la puntilla en el extremo exterior de ambas mitades. Dóblelos en forma de cono, juntando las caras estampadas, y cosa un dobladillo. Déle la vuelta y llénelo hasta la mitad con lavanda.
2 Frunza la tela alrededor de la lavanda mediante un pespunte manual, o bien con una goma. Para colgar el saquito, doble la

cinta por la mitad y haga un nudo a 8 cm de las puntas. Introdúzcalas en el fruncido de la parte superior del saco y cubra esa parte con un lacito.

Nota: Con este material obtendrá 2 atillos.

Bolsita con jabón

tela con estampado navideño
30 cm de puntilla, de 3 cm de ancho
1 pastilla de jabón con forma ovalada
40 cm de cinta, de 1 cm de ancho

1 Recorte un rectángulo de tela de 13 x 22 cm. Doble dos veces uno de los lados de 22 cm, hacia dentro, y plánchelo para realizar el dobladillo. Cosa la puntilla en el lado derecho del mismo.
2 Con las caras estampadas juntas, realice un pespunte en la parte posterior. Haga otro pespunte a través de la base y déle la vuelta a la tela. Envuelva el jabón en papel de seda para que no se astille ni se estropee. Introdúzcalo en la bolsita y sujételo con una goma. Cubra con un lazo de cinta.

Caramelo perfumado

tela con estampado navideño
30 cm de puntilla (3-4 cm de ancho)
1 jabón con forma ovalada, lavanda u otros aromas
gomas
70 cm de cinta (1 cm de ancho)

1 Recorte un rectángulo de tela de 15 x 20 cm. Doble los extremos más cortos hacia dentro y plánchelos. Cosa encima la puntilla. Con las caras estampadas juntas, cosa también un pespunte en la parte posterior.
2 Déle la vuelta a la tela y ponga una goma en un extremo, donde la tela y el encaje se unen. Introduzca el jabón o la lavanda y ponga una segunda goma en el otro extremo. Adórnelos con dos pequeños lazos.



Patrón del calcetín

Patrón del cuerpo del ratón

Hada blanca

tul blanco
1 muñeca de plástico, pequeña
1 flor grande de seda roja, para la falda
1 flor pequeña de seda blanca o roja, para el sombrero
50 cm de cinta, de 1 cm de ancho
lavanda u otros aromas
cola o pegamento
gomas

1 Recorte un círculo de tul de 20 cm de diámetro. Coloque en el centro 2 cucharadas de lavanda. Desmonte la flor grande de seda roja (proporciona tres o cuatro faldas), realice un pequeño corte en el centro de una falda y pase a través de él las piernas de la muñeca. Frunza el tul (que contiene lavanda) y cubra con él las piernas. Sujételo con una goma. Pegue una pequeña flor a modo de sombrero.
3 Para poder colgarla, doble la cinta y haga un nudo a 8 cm del final. Deslice los extremos de la cinta alrededor de la cintura de la muñeca y anude delante un pequeño lazo.

Calcetín navideño

1 pieza de fieltro rojo de 10 x 18 cm
10 cm de puntilla, de 5 cm de ancho
relleno
papel de calcar

1 Calque en el papel el dibujo del calcetín (tamaño real). Doble el rectángulo de fieltro por la mitad, ponga encima el patrón y recorte dos piezas con la forma del calcetín. Cosa la puntilla en la parte superior de ambas piezas.
2 Haga coincidir la puntilla de ambas partes y realice una costura de unos 3 mm a lo largo de todo el contorno, a excepción de la entrada superior. Déle la vuelta a la tela y rellene el calcetín. Con hilo doble, cosa un pequeño lazo en la parte posterior y cuélguelo.

Sombrilla con lavanda

tela con motivos navideños
80 cm de puntilla, de 2 cm de ancho
80 cm de cinta, de 1 cm de ancho
30 cm de alambre con felpilla (se utiliza para limpiar pipas)
lavanda

1 Siga las instrucciones para realizar el atillo, pero deje una pequeña apertura en la base al darle forma de cono.
2 Junte ambas caras estampadas e inserte el alambre con felpilla por la pequeña apertura inferior, dejando que salga unos 22 cm. Sujete la base del cono con un par de puntadas. Déle la vuelta a la tela y rellene la sombrilla con lavanda hasta la mitad. Prosiga según las instrucciones para el atillo y doble la parte superior del alambre, imitando el mango de una sombrilla.

Nota: Todos los adornos navideños han sido diseñados por la Sra. Anne Mayne de Newport, NSW.

PERCHAS DE LUJO

Puede realizarlas con trozos de tela, perchas metálicas o de madera y todo tipo de adornos. En cualquier celebración tienen el éxito asegurado. Son fáciles de hacer y perfectas para regalar.

perchas de madera o metálicas
relleno, poco tupido
retales de ropa con motivos románticos
encajes
flores artificiales
cintas

Percha de encaje

1 Recorte un rectángulo de relleno de 45 x 27 cm y envuelva con él una percha metálica. Prenda el dobladillo con alfileres y cósalo a mano.
2 Doble por la mitad una cinta de 30 cm (1,5 cm de ancho), con la cara opaca hacia dentro, y cosa ambos lados. Introduzca en este tubo de cinta el gancho de la percha.
3 Cubra el resto de la percha con satén u otro material similar. Doble por la mitad un rectángulo de encaje de 90 x 18 cm, con el relieve hacia dentro, y coloque la percha, ya acolchada, entre ambas partes. Prenda el contorno con alfileres. Extraiga la percha y realice el pespunte correspondiente, dejando intactos el extremo inferior y el hueco del gancho. Déle la vuelta a la tela y coloque de nuevo la percha en su interior. Realice un pespunte en la base para unir ambas tiras de encaje. Decore con cintas y flores.

Percha de satén

1 Siga los pasos 1 y 2 para la percha de encaje.
2 Doble por la mitad un rectángulo de satén de 45 x 48 cm, con la parte brillante hacia dentro. Colóquelo bajo la percha y marque la línea de los hombros y los laterales, dejando por debajo unos centímetros de tela. Cosa los lados y los hombros; deje un pequeño hueco en la parte superior y la base sin coser. Déle la vuelta a la tela.
3 Frunza el extremo superior de una tira de encaje de 80 cm de largo y 6 cm de ancho. Cósala en el extremo inferior frontal del forro, con el relieve hacia dentro, procurando que la distancia entre los pliegues sea similar. Cosa


Percha de encaje
Percha romántica
Percha ribeteada
Percha de tafetán
Percha de satén

el dobladillo y decore con cintas o flores de ropa.

Percha romántica

1 Recorte una tira de relleno de 6 x 100 cm y envuelva con ella una percha de madera; realice un ligero pespunte y recorte el relleno sobrante.
2 Recorte dos rectángulos de tela estampada que sobrepasen la longitud de la percha en 2 cm, de 8 cm de profundidad. Cosa tiras de puntilla sobre uno de los rectángulos. Puntee el extremo superior y los laterales de ambos rectángulos, con la cara estampada hacia dentro. Deje sin coser un agujero en la parte superior y la apertura inferior.
3 Cosa en la base un trozo de puntilla de 60 cm de largo y 5 cm de ancho según el paso 3 para la percha de satén. Finalice el dobladillo. Decore con un lazo de satén.

Percha ribeteada

1 Siga las instrucciones del paso 1 para la percha romántica.
2 Cubra el gancho de la percha con 1 m de cinta de satén de 5 cm de ancho. Corte lo que sobre y remate con un par de puntadas en la base.
3 Doble por la mitad una tira de encaje de 1,7 m de largo y 10 cm de ancho. Realice un pespunte a lo largo de los extremos más cortos para formar un rectángulo de 10 x 85 cm. Introduzca la percha, enhebre hilo doble y realice a mano un fruncido de 5 mm, en la parte superior. Repita la operación en la parte inferior, a lo largo de la percha. Compruebe que los pliegues sean regulares y recosa con un pespunte. Decore con cintas.

Percha de tafetán

1 Siga los pasos para la percha ribeteada, pero utilizando tafetán, liso o estampado. Cosa los dobladillos con la tela al revés y, a continuación, déle la vuelta.
2 Consulte el paso 3 de la percha de satén para coser el encaje en la base.





